Er farne dece menestre Togli tre pani & getta via la crosta colcoltello & grattalo molto bene & ponilo sopra vna tauola & ponogli in torno vna libra & meza di farina bella / & mitti col ditto pane quattro ó cinque oua / & batti molto bene insieme colcoltello rasciucando continuamente il pane cõ la ditta farina Et quãdo parr. ch sia menuto como anesi cõ fetti poni ogni cosa sopra lastamegnia & caccia fore la farina / & il pane ch resta ponilo asciucchar Et quando la uorrai cocer cocilo con brodo di carne / o di bon pollo / Et fa ch sia vn pocho giallo di Zafrano / & fallo bollire adagio per spatio de meza hora / & mitti sopra le menestre vn pocho dicaso & di spetie.

Cocer Zucche.

Ondale como vogliono esser / & poi cocile con brodo di carne / o vero con acqua & metteui vn pocha decipolla secundo la quantita ch tu uorrai far Et quãdo parera cotta cacciala fore / & passa ogni cosa per lacocchiara straforata / o vero pistale molto bene / & metteli acocere in vna pignatta cõ brodo grasso / & cõ vn pocho dagresto Et sian vn pocho gialle di Zafrano / Et quando sono cotte Toglile dal focho & lasciale vn pocho refredar / Dapoi togli di rossi doua secundo laquantita & sbattili cõ vn pocho di caso vecchio & gettagli i le dette Zucche menando continuamente colcocchiaro Accio ch nõ si prendano / & fa le menestre & metteui sopra spetie dolci.

Zucche con latte damandole.

Acocer le zucche cõ acqua / & poi caccia for lacqua quanto piu poterai / & passale p lastamegnia / ó per lacocchiara forata / & mitult abollire cõ lo dutto latte & con Zuccharo / & cõ vn pocho dagresto secũdo il gusto del patrone.

Carabazze a la catalan.

Iglia le carabazze cioe / le zucche / & nettale molto bene / & mettiui dentro i vna pignatta ch sia asciutta cõ bon lardo battuto / & metti la ditta pignatta sopra la brascia remota dal focho & falla bollir menando continuamẽte colcocchiaro / Et uogliono bollir i questa forma per spatio de quattro hor Et poi habi de bon brodo grasso fatto giallo cõ vn pocho di Zafrano & mettilo dentro giongendoui del Zuccharo & dele spetie dolci cõ vn pocho dagresto secundo il gusto del tuo Signor / o daltri / Et como dicemo di sopra nel primo capitolo dele zucche gli poi metter qualch rosso douo battuto cõ vn pocho di bon caso vecchio.

Faue freschi con brodo di carne.

Iglia le faue & mondale cõ lacqua calda co-